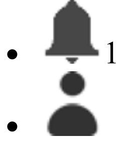
SORHOCAM.COM

Başka yerde arama, tarıma dair aradığınız her ne varsa burada! Tarım Haberleri, bitki hastalıkları, zararlıları, gübreleme, ilaçlama ve daha fazlası...

- 1
-

Bugün : 22 Aralık 2020 Salı

MENÜLER

- ANA SAYFA
- ÜYE OL
  - Yeni üyelik Oluştur
  - Üye Girişi
  - Şifremi Unuttum
- TARIMSAL BİLGİLER
  - Arıcılık Bölümü
  - Bahçe ve Tarla Bitkileri Bölümü
  - Bitki Besleme Bölümü
  - Bilgi Rehberi
  - Bitki Koruma Bölümü
  - Ders Notları
  - Hijyen ve Pest Kontrol
  - Gthb Sınav Notları
  - Gıda Müh. Bölümü
  - Sistem Kalite Belgelendirme
  - Peyzaj ve Süs Bitkileri Bölümü
  - Havza Bazlı Desteklemeler
  - Şifalı Bitkiler Rehberi
  - Zootekni Bölümü
- TARIM KÜTÜPHANESİ
  - Genetik Terimler Sözlüğü
  - Kimya Teknik Terimler Sözlüğü
  - Zirai Teknik Terimler Sözlüğü

- Biyoloji Terimler Sözlüğü
- Arıcılık Terimler Sözlüğü
- Ekoloji - Çevre Terimleri Sözlüğü
- ONLİNE TESTLER
  - Bkü Bayilik ve Toptancılık Sınavı
  - Tarımsal Yayım Ve Danışmanlık Sınavı
  - İngilizce Gramer Testler
  - Segem Tarım Eksperliği Sınavı
  - Fumigasyon Operatörlüğü Sınavı
  - Özel Güvenlik Sınavı
  - Test Soruları ve Cevapları
- DOKÜMANLAR
- SİTE ARŞİVİ
- İLETİŞİM

Ne aramıştınız...

TÜM KATEGORİLERDE ARA

Evde Sucuk Yapımı

- Sorhocam
- Ana Kategoriler
- Gıda Müh. Bölümü
- Faydalı ve Pratik Bilgiler
- 0 dosya
- 0 resim
- 0 yorum

Sucuk Harcı Nasıl Hazırlanır?

Evde Sucuk Yapımı

Sucuk, birçok kişi tarafından kahvaltılarda yumurtayla, kızartarak veya tostlarda sıklıkla kullanılan bir gıdadır. Kasaplardan marketlere kadar birçok yerde hazır sucuklar bulunabilir. Piyasada bulunan işlenmiş gıdalar kullanmak istemiyorsanız evde sucuk yapabilirsiniz. Özellikle kurban kestikten sonra çıkan parça etlerden ve hayvanın yağlı kısımlarında bulunan etleri değerlendirmek için sucuk yapımı ideal bir yöntemdir.



Sucuk Eti Nasıl Olmalıdır?

Sucuk et saklama yöntemlerinden fermantasyon işlemi uygulanarak yapılan bir gıdadır. **Sucuk yapımı** için en ideal et yağlı olandır. Dana eti marketlerde veya evlerde yapılan sucuklarda sıklıkla tercih edilmektedir. Marketlerde bulunan birçok sucuğun üzerinde %100 dana eti olduğu ibaresi bulunmaktadır. Eğer siz hem sağlıklı hem de bildiğiniz etten istiyorsanız dana eti kestirdiğinizde kemiklerde kalan küçük et parçaları ve parça etleri değerlendirerek sucuk yapabilirsiniz. Yağlı et, sucuğun yumuşak kalmasını sağlamaktadır. Normal bir zamanda sucuk yapmak istiyorsanız kaburga ve döş etinden kıyma çektirerek lezzetli sucuklar hazırlayabilirsiniz. Sucuk kıyması kesinlikle paketlenmiş, hazır ürün olmamalıdır.

Sucuk Harcı Nasıl Hazırlanır?

Sucuk harcı hazırlanırken en önemli malzemeler baharat ve sarımsağıdır. Sucuk yapımında kıymanın içerisine oranına göre acı toz kırmızı biber, tatlı toz kırmızı biber, kimyon, karabiber, yeni bahar, tarçın, tuz ve sarımsak kullanılmaktadır. Harcın içerisindeki baharatın yeterli olup olmadığını köfte yaparak anlayabilirsiniz. Sucuk harcını yoğurduktan sonra 12 saat buzdolabında bekletin. Sarımsağı tuz ile dövdükten sonra harca ekleyip 1 gün buzdolabında dinlendirin. Harcı ters etmek için küçük bir parçadan köfte yapın. Baharatında eksiklik hissediyorsanız bir miktar daha ekleyebilirsiniz.

Evde Sucuk Nasıl Yapılır?

Sucuk yapımında bir diğer önemli malzemede kurutulmuş bağırsaktır. Bağırsak yarı geçirgen yapısıyla sucuğun doldurulması ve kurutulması için önemlidir. Eğer bağırsak kullanmak istemiyorsanız kurutmak için bez torbada kullanabilirsiniz. Kurutulmuş bağırsakları baharatçılarda rahatlıkla bulabilirsiniz. Kurutulmuş bağırsağı açmak için kaynar suyun içinde iki üç dakika bekletmelisiniz. Bu işlem bağırsağın dezenfekte edilmesi içinde önemlidir. Bağırsakları ıslatıp açtıktan sonra suyunu iyice süzün.

Sucuk harcını bağırsağa doldurmak için özel sucuk doldurma aparatları kullanabileceğiniz gibi ağzı çok geniş olmayan bir huniyle de doldurabilirsiniz. Kıyma makinelerinde bulunan sucuk doldurma aparatı kullanmayacaksanız huninin ağzına bağırsağı çorap geçirdikten sonra huninin geniş kısmını hiç boş kalmayacak şekilde harçla doldurun. Harcı yavaş yavaş iterek, bağırsağı patlatmadan sıkıca doldurun. Buradaki püf nokta sıkı ve hava almayacak şekilde doldurmaktır. Çünkü hava alan sucuk bozulacaktır. Taşana kadar doldurma işlemine devam edebilirsiniz.

Ev Yapımı Sucuğu Saklama Yöntemleri

Ev yapımı sucuğu kurutmak için asmak gerekmektedir. Ev yapımı sucuğun karanlık ve serin bir yerde kurutulması gerekmektedir. Ardiye gibi bir imkânınız varsa buraları değerlendirebilirsiniz. Fakat imkânı olmayanlar buzdolabı raflarına asarak da ev yapımı sucuğu kurutabilirler. Ev yapımı sucuğun dış kısmı zamanla küflenebilir. Bu durumda dış yüzeyi sirkeli bezle silinmelidir. Sucuğun kurumaması için belirli aralıklarla dışı yağlanmalıdır.



← Önceki Konu Sonraki Konu →

Soru Cevap İlginizi Çekebilir

x

Aklınıza bir soru mu takıldı ? Siz sorun uzmanlarımız cevap versin!

Sorunuz

Lütfen öğrenmek istediğiniz konuyu



Adınız

Adınız ya da rumuzunuz?

Güvenlik Kodu : 40649

(Güvenlik kodunu bu kutucuğa yazın!)

Gönder

KULLANICI GİRİŞİ

Kullanıcı Adınız

E-posta adresiniz

Şifreniz

Şifreniz

Bağlan

Üye Ol Şifremi Unuttum

Ana Kategoriler Online Testler

- **Arıcılık Bölümü**
- **Bahçe ve Tarla Bitkileri Bölümü**
- **Bilgi Rehberi**
- **Bitki Besleme Bölümü**
- **Bitki Koruma Bölümü**
- **Ders Notları**
- **Gıda Müh. Bölümü**
- **Gthb Sınav Notları**
- **Havza Bazlı Desteklemeler**
- **Hijyen ve Pest Kontrol**
- **Peyzaj ve Süs Bitkileri Bölümü**
- **Şifalı Bitkiler Rehberi**
- **Sistem Kalite Belgelendirme**
- **Zootekni Bölümü**

GÜNCEL KONULAR
Harnup Güvesi (Ectomyelois Ceratoniae) Fındık Kozalak Akarı (Phytoptus Avellanae) Durgun Ve Sürgün Göz Aşısı Ne Zaman Yapılır? Badem Yetiştiriciliği Çinçila Yetiştiriciliği Altın Kelebek (Euproctis chrysorrhoea) Üzüm Yetiştiriciliği Turunçgil Kabuklu Bitleri (A.aurantii, A.citrina) Domateste Bakteriyel Leke Hastalığı (Xanthomonas Vesicatoria) Organomineral Gübre Nedir? Kiraz Vişne Gübreleme Programı Meyve Ve Sebzelerde Sulama
SİTE İSTATİSTİKLERİ

- Konular (4.435)
- Haberler (2.687)
- Resimler (5.663)
- Dokümanlar (1.934)
- Üyeler (15.160)

WWW.SORHOCAM.COM

- ANA SAYFA
- TARIM HABERLERİ
- TARIMSAL BİLGİLER
- TARIM KÜTÜPHANESİ
- GTHB SINAVLARI
- DOKÜMANLAR
- SİTE ARŞİVİ
- İLETİŞİM

Başka yerde arama, tarıma dair aradığınız her ne varsa burada! Tarım Haberleri, bitki hastalıkları, zararlıları, gübreleme, ilaçlama ve daha fazlası...

Proje : Ziraat Müh. Arafa KARAÇELEBİ (Arafa Tarım)